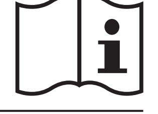


STABMIXER
HAND BLENDER

350 W

Bedienungsanleitung

3 JAHRE GARANTIE



STABMIXER



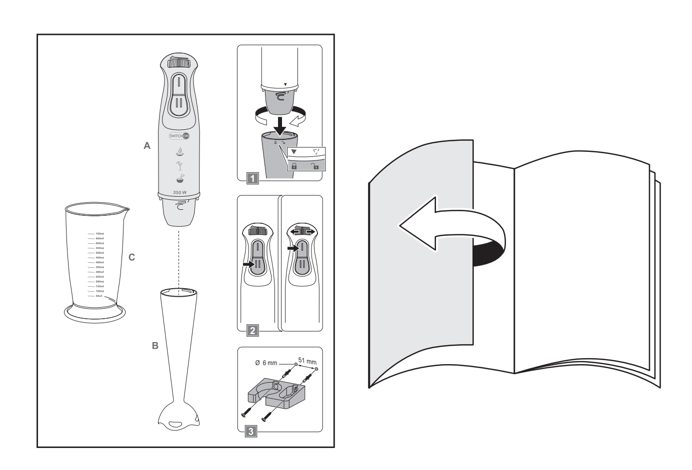




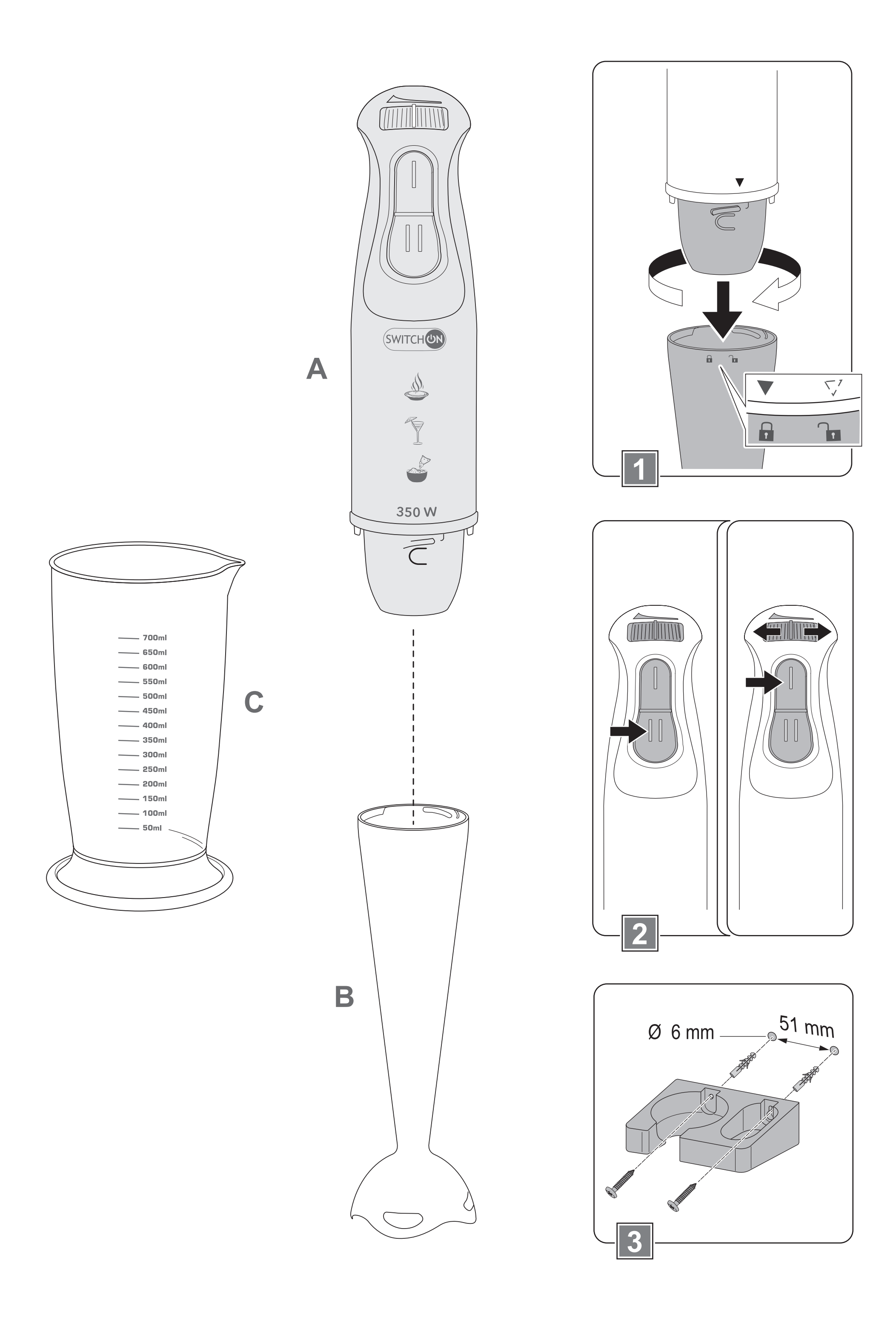




www.tuv.com
ID 1000000000



Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.



A
SWITCH ON
350 W
C
700ml
650ml
600ml
550ml
500ml
450ml
400ml
350ml
300ml
250ml
200ml
150ml
100ml
50ml
B
1
2
Ø 6 mm
51 mm
3

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich für ein Produkt mit hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis entschieden, das Ihnen viel Freude bereiten wird.
Machen Sie sich vor der Benutzung des Gerätes mit allen Bedienungs- und Sicherheitshinweisen vertraut.
Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte mit aus.

Lieferumfang

- Handgerät (A)
- Kunststoff-Mixstab (B)
- Mix-/Messbecher (C)
- Wandhalter (inkl. Montagematerial)
- Bedienungsanleitung

Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind und überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden.
Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb!
Im Schadensfall wenden Sie sich bitte an eine Kaufland-Filiale.

Sicherheit

Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
Für einen sicheren Gebrauch, befolgen Sie alle nachfolgenden Sicherheitshinweise.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät ist nur für den Einsatz in privaten Haushalten bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den beschriebenen Anwendungsbereich und mit dem originalen Zubehör. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für aus bestimmungswidriger Verwendung oder falscher Bedienung entstandene Schäden wird keine Haftung übernommen.

Sicherheit von Kindern und Personen



Warnung!
Erstickungsgefahr für Kinder beim Spielen mit Verpackungsmaterial! Verpackungsmaterial unbedingt von Kindern fernhalten.

- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Dieses Gerät können Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder sollen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Netzkabel oder Gehäuse beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel beschädigt, darf es nur durch eine autorisierte Reparaturdienststelle ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nur mit den mitgelieferten Zubehörteilen betrieben werden.
- Das scharfe, rotierende Messer des Mixstabes kann zu schweren Verletzungen führen. Greifen Sie nie in das Messer. Reinigen Sie das Messer nie mit bloßen Händen, sondern verwenden Sie eine Bürste.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, bevor Sie Zubehörteile aufsetzen oder entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 60 Sekunden ununterbrochen eingeschaltet. Lassen Sie es zwischendurch einige Minuten abkühlen.
- Tauchen Sie das Handgerät nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten und reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser.
- Das Handgerät darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Beachten Sie den Abschnitt „Reinigen und Pflegen“.

Sicherheit beim Anschließen

- Schließen Sie das Gerät nur an eine Stromversorgung an, deren Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen! Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Handgerätes.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.

Sicherheit während des Betriebes

- Das Mixgefäss muss auf einer stabilen, ebenen Fläche stehen, wenn Sie das Gerät verwenden.
- Das Gerät und sein Zubehör dürfen nicht auf einer heißen Fläche oder in der Nähe einer Wärmequelle abgelegt werden.
- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, wenn die Zubehörteile komplett zusammengebaut und mit dem Handgerät verbunden sind.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, solange es betriebsbereit ist.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Sicherheit bei der Reinigung

- Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Reinigung vor der ersten Nutzung

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör vor der ersten Benutzung sorgfältig (siehe dazu Abschnitt „Reinigen und Pflegen“).

Stabmixer montieren (Bild 1)



Warnung!
Verletzungsgefahr bei versehentlichem Einschalten und Anlaufen des Gerätes! Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker ausgesteckt ist, bevor Sie das Handgerät mit dem Mixstab verbinden.

- Stecken Sie das Handgerät so auf den Mixstab, dass der Pfeil an der Rückseite des Handgerätes auf das geöffnete Schloss-Symbol am Mixstab zeigt.
- Drehen Sie das Handgerät im Uhrzeigersinn bis der Pfeil auf das geschlossene Schloss-Symbol zeigt und die Teile mit einem leichten Ruck ineinander einrasten.
- Um das Handgerät zu lösen, halten Sie beide Teile fest und drehen das Handgerät entgegen dem Uhrzeigersinn bis der Pfeil auf das geöffnete Schloss-Symbol zeigt.
- Ziehen Sie beide Teile auseinander.

Einschalten und Drehzahl regeln (Bild 2)

Achtung!
Lassen Sie das Gerät nicht länger als 60 Sekunden ununterbrochen eingeschaltet. Lassen Sie es zwischendurch einige Minuten abkühlen.

Achtung!

- Um das Herausspritzen von Mixgut zu vermeiden, tauchen Sie den Mixstab zuerst in das Mixgut ein, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, bevor Sie den Mixstab aus dem Mixgut herausnehmen.

- Durch Drücken und Festhalten einer der Tasten I oder II am Handgerät wird das Gerät eingeschaltet und der Mixvorgang gestartet.
- Lassen Sie zum Ausschalten die Taste los.
- Mit dem Schieberegler oberhalb der Tasten können Sie die Drehzahl verändern. Der Schieberegler funktioniert nur in Verbindung mit Taste I.

  Taste I: niedrige Drehzahl
  - Drehzahl erhöhen: Bewegen Sie den Schieberegler (von oben gesehen) im Uhrzeigersinn.
  - Drehzahl verringern: Bewegen Sie den Schieberegler entgegen dem Uhrzeigersinn.

  Taste II: höchste Drehzahl
  - In Verbindung mit Taste II hat der Schieberegler keine Wirkung.

Pürieren und mixen

Der Mixstab eignet sich für das Pürieren und Mixen von weichen Lebensmitteln wie z. B. Obst, Beeren, Fruchtgetränken, gekochtem Gemüse, usw.

- Zerkleinern Sie größere Stücke (in 1-2 cm Stücke).
- Befüllen Sie den Mixbecher maximal bis zu 2/3 (500 ml) mit dem Mixgut.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker ausgesteckt ist.
- Stecken Sie das Handgerät auf den Mixstab und drehen Sie es fest.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Tauchen Sie den Mixstab in das Mixgut ein.
- Halten Sie den Mixbecher und das Gerät fest.
- Starten Sie den Mixvorgang, indem Sie auf die Taste I drücken und diese gedrückt halten.
  Bei Bedarf können Sie die Drehzahl mit dem Schieberegler erhöhen oder verringern.
- Wenn Sie die höchstmögliche Drehzahl wünschen, können Sie alternativ die Taste II drücken und halten. Der Schieberegler hat dann keine Wirkung.
- Lassen Sie am Ende des Mixvorgangs zuerst die Taste los, um das Gerät auszuschalten und nehmen Sie erst danach den Mixstab aus der Masse.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, sobald Sie den Mixvorgang beendet haben.
- Entfernen Sie den Mixstab vom Handgerät.

Tipp:
Für bestmögliches Durcharbeiten der Masse:
- den Stabmixer während des Mixens leicht auf- und abbewegen;
- mit Impulsen arbeiten: Pürieren Sie 2-3 Sekunden und schalten Sie das Gerät wieder aus. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis das Mixgut die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Anwendungsbeispiele

Die nachfolgenden Angaben sind lediglich Anhaltswerte, die je nach Vorbereitung und Beschaffenheit der Lebensmittel in der Praxis abweichen können.

Zutaten	Menge	ca. Zeit	Taste
für Bananen-Milchshake: - Banane - Milch - Sahne - Zucker	 1/2 Stk. 1/4 l 50 ml 1 EL	30-35 Sek.	II
Erdbeeren (frisch)	250 g	15-25 Sek.	I

Rezepte

Ananas-Bananen-Smoothie (4 Portionen)

Zutaten:
- 1 frische Ananas
- 2 reife Bananen
- 250 ml Kokosmilch
- 1-2 TL Zitronensaft
- 200 ml gut gekühltes Mineralwasser

Zubereitung:
- Ananas schälen, vierteln, den Strunk herauslösen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Bananen schälen und klein schneiden. Ananas, Bananen und Kokosmilch mit dem Stabmixer pürieren.
- Smoothie mit Zitronensaft abschmecken und kurze Zeit kalt stellen. Mit Mineralwasser aufgießen, in große Gläser füllen und mit dicken Strohhalmen servieren. Nach Wunsch die Gläser mit Ananasblättern garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion:
- kJ/kcal: 585/140
- Eiweiß: 1,6 g
- Fett: 0,6 g
- Kohlenhydrate: 31,1 g
- BE: 2,5

Pikanter Gurken-Joghurt-Shake (4 Portionen)

Zutaten:
- 1 Salatgurke
- einige Dillzweige
- 300 g Joghurt, 250 ml Buttermilch
- etwas Zitronensaft
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:
- Gurke schälen, der Länge nach halbieren, Kerne herauslösen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.
- Dill waschen, mit Gurke, Joghurt und Buttermilch mit dem Stabmixer pürieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Shake kurze Zeit kalt stellen, in hohe Gläser füllen und nach Wunsch mit Dill garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion:
- kJ/kcal: 373/89
- Eiweiß: 5,7 g
- Fett: 3,4 g
- Kohlenhydrate: 7,9 g
- BE: 0,5

Süßkartoffel-Currysüppchen (4 Portionen)

Zutaten:
- 500 g Süßkartoffeln
- 1 Möhre

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 EL Olivenöl
- 1 Liter Brühe
- 30 g gemischte Kräuter (z.B. glatte Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Thymian)
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1/2-1 TL Currypulver oder -paste

Zubereitung:

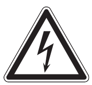
- Kartoffeln und Möhre schälen und waschen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Kartoffeln, Möhre und Zwiebel in Würfel schneiden, 1 Knoblauchzehe zerdrücken. 2 EL Öl erhitzen, Kartoffeln, Möhre, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und andünsten. Brühe angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 20 Minuten garen.
- Kräuter waschen, die Blättchen abzupfen, mit übriger Knoblauchzehe und restlichem Öl mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe ebenfalls mit dem Stabmixer pürieren und mit Currypulver oder -paste, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Suppe in hohe hitzestabile Gläser füllen, als Topping die Hälfte der Kräuter-Olivenölpaste darauf geben und servieren. Dazu schmeckt frisches Ciabatta.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion:
- kJ/kcal: 1521/365
- Eiweiß: 3,7 g
- Fett: 27,1 g
- Kohlenhydrate: 28,7 g
- BE: 2,5

Tipp: Die restliche Kräuter-Olivenölpaste hält sich prima ca. 1 Woche im Kühlschrank.

Reinigen und Pflegen



Warnung!
Stromschlaggefahr durch Nässe!
Das Handgerät
- nicht in Wasser tauchen;
- nicht unter fließendes Wasser halten;
- nicht im Geschirrspüler reinigen.

Achtung!
Verwenden Sie weder Scheuerschwämme noch scheuernde Reinigungsmittel, damit die Oberflächen des Gerätes und der Zubehörteile nicht beschädigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen das Gerät und das Zubehör gründlich gereinigt werden.

Handgerät reinigen

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.
- Reinigen Sie das Handgerät nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie es danach sorgfältig ab.

Zubehörteile reinigen



Warnung!
Verletzungsgefahr durch das scharfe Messer des Mixstabes. Reinigen Sie das Messer nie mit bloßen Händen, sondern verwenden Sie eine Bürste.

Achtung! Die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler reinigen. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.

- Mixbecher und Mixstab sollten nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.
- Tauchen Sie dabei den Aufsatz, mit dem der Mixstab an das Handgerät angekoppelt wird, nicht in das Wasser ein und spülen Sie diesen nur kurz unter fließendem Wasser. Andernfalls kann Wasser in Lager und Getriebeteile eindringen und die Lebensdauer des Mixstabes verkürzen.
- Reinigen Sie das Messer des Mixstabes stets mit einer Bürste.
- Trocknen Sie anschließend alle Teile gut ab.
- Lassen Sie den Mixstab aufrecht stehend trocknen, so dass eingedrungenes Wasser aus dem Aufsatz herauslaufen kann.

Tipp:
Mit einer Schnellreinigung können Sie den Mixstab zwischen zwei Arbeitsgängen schnell und einfach säubern.

- Füllen Sie dazu den Mixbecher bis zur Hälfte mit warmem Wasser.
- Halten Sie den Mixstab in das Wasser im Mixbecher.
- Drücken Sie für einige Sekunden die Taste I. Durch die Rotation lösen sich grobe Reste.
- Anschließend können Sie sofort die nächsten Zutaten zubereiten.

Wandhalter montieren (Bild 3)

Um Ihren Stabmixer schnell zur Hand zu haben, können Sie den mitgelieferten Wandhalter montieren und das Gerät damit griffbereit aufbewahren.

- Bohren Sie zur Anbringung des Wandhalters zwei Löcher im Abstand von 51 mm in die Wand (Bohrerdurchmesser 6 mm).
- Setzen Sie die mitgelieferten Dübel ein.
- Schrauben Sie den Wandhalter mit den beiden mitgelieferten Schrauben fest.
- Zum Ausrichten des Wandhalters können Sie die rechte Schraube leicht lösen und den Wandhalter noch etwas nach oben oder unten bewegen.
- Schrauben Sie danach die Schraube wieder fest.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den öffentlichen Sammelstellen bzw. gemäß den landesspezifischen Vorgaben.

Altgerät entsorgen

Wenn Sie das Elektrogerät nicht mehr verwenden wollen, geben Sie es bei einer öffentlichen Sammelstelle für Elektroaltgeräte kostenlos ab. Elektroaltgeräte dürfen in keinem Fall in die Restabfalltonnen gegeben werden (siehe Symbol).

Weitere Entsorgungshinweise

Geben Sie das Elektroaltgerät so zurück, dass seine spätere Wiederverwendung oder Verwertung nicht beeinträchtigt wird. Elektroaltgeräte können Schadstoffe enthalten. Bei falschem Umgang oder Beschädigung des Gerätes können diese bei der späteren Verwertung des Gerätes zu Gesundheitsschäden oder Gewässer- und Bodenverunreinigungen führen.

Technische Daten

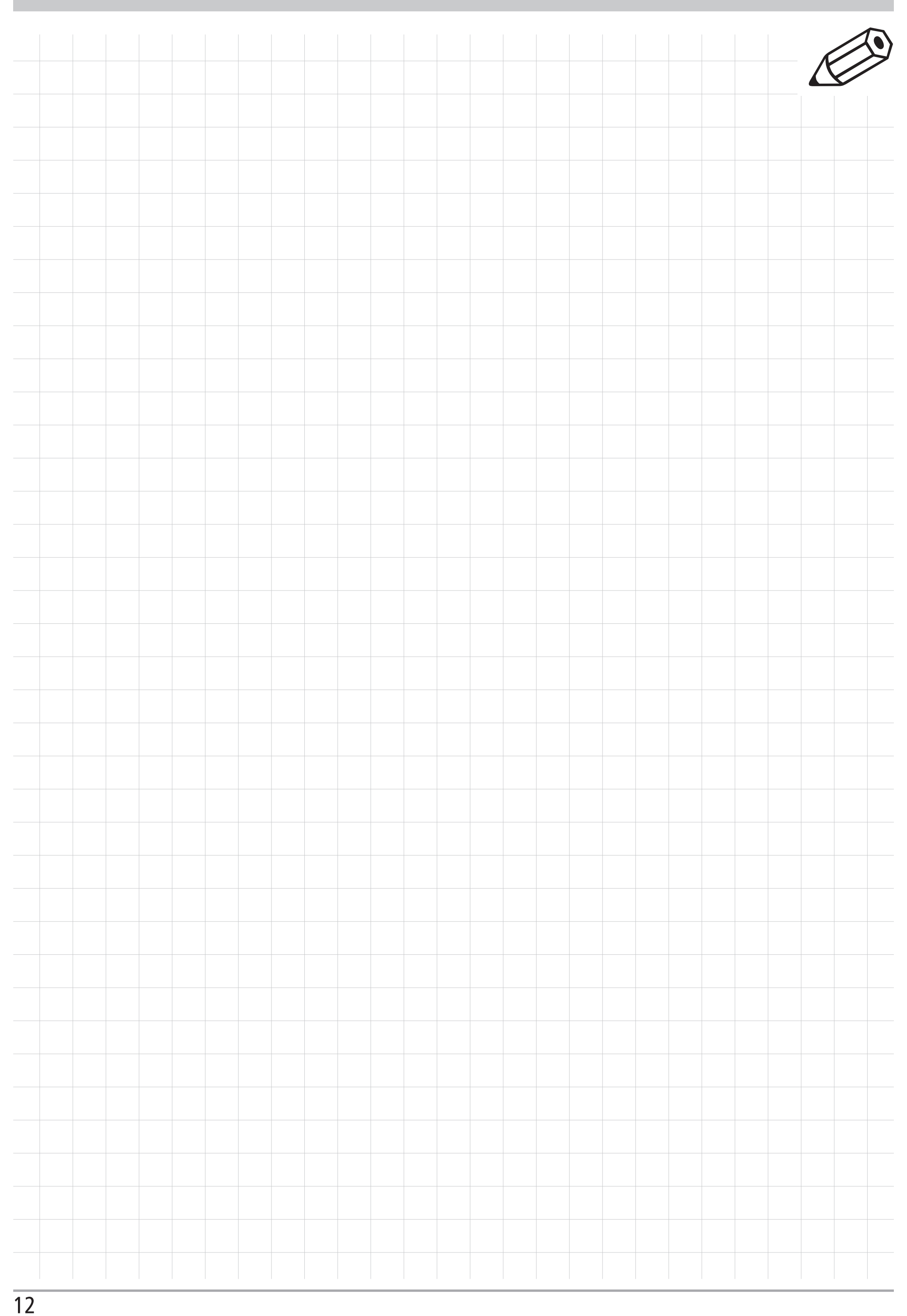
Modell	HB-A101
Spannung	220-240 V ~
Frequenz	50 Hz
Leistung	350 W
Geräusch	77 dB(A)
Länge des Netzkabels	ca. 1,3 m

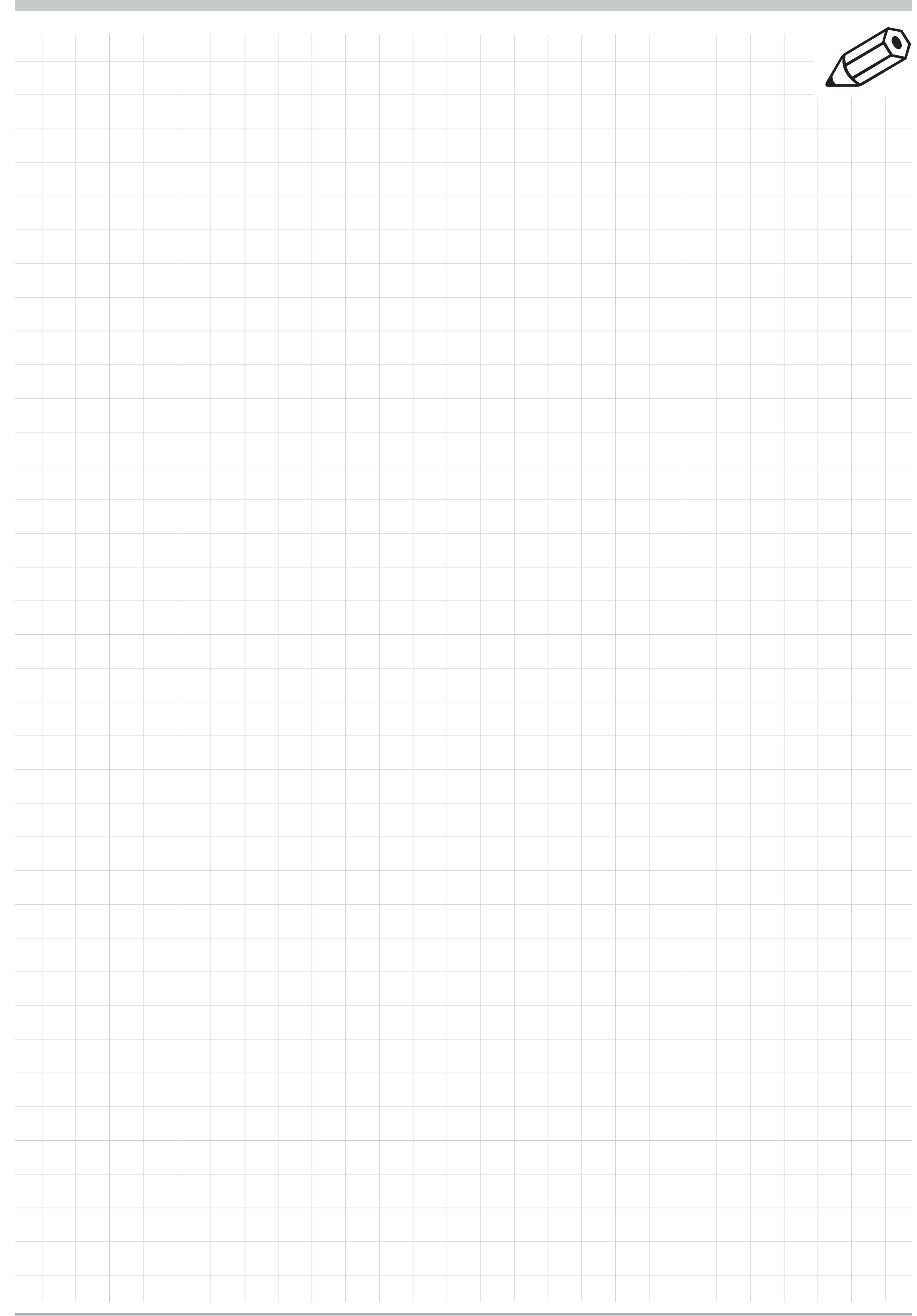
Hinweis:
Technische und optische Änderungen sind möglich.



Garantie

Kaufland gewährt Ihnen ab dem Kaufdatum eine Garantie von 3 Jahren.
Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, missbräuchliche Verwendung, unsachgemäße Behandlung, eigenmächtige Reparaturen oder unzureichende Wartung und Pflege zurückzuführen sind.





Zufriedenheitsgarantie:
Die Geräte der Serie „Switch On" sind geprüfte Markenqualität auf hohem technischen Niveau. Sollten Sie nicht zufrieden sein, erhalten Sie Ihr Geld zurück.

Haben Sie Fragen zur Bedienung des Gerätes?
Schnelle und kompetente Hilfe erhalten Sie über unsere kostenlose Service-Hotline:
✆ 08 00 / 1 52 83 52
(Kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)
Montag - Samstag: 8:00 - 19:00 Uhr
E-Mail: service@kaufland.de

Importeur:
Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG,
Rötelstraße 35, 74172 Neckarsulm,
Deutschland

HB-A101

Ursprungsland: China

640 / 0869744 / 353115



Stand der Informationen: 06 / 2014